

Lenguaje gastronómico: concepto y representación

Tres notas

José Luís Subías

1. La cocina de elBulli: Un discurso para la representación

Cuando nos adentramos en la cocina de Ferrán Adrià observamos que lo más desconcertante no es la interpretación materializada de la forma, ni tampoco mirándolo estrictamente, el impacto visual de sus elaboraciones. Lo que sí verdaderamente llama la atención es esa transmutación del objeto identificado a través del recuerdo, de la memoria, casi podríamos decir que podría remontarse a límites ancestrales, unos interrogantes que deberá plantearse el comensal después de participar en un alarde de ritualismo (las 35 tapas que presenta una tras otra).

Para comprender esta posición debemos de familiarizarnos con una forma de actuar y reconocer un lenguaje, en cómo y en qué circunstancias Ferrán nos hará partícipes de su obra.

En un principio debemos de tener en cuenta la geografía, la historia, el enclave, el aura primigenia que envuelve el lugar, el site specific de Cala Montjoi de Rosas, donde griegos y romanos se vanagloriaban de residir en un punto tan privilegiado donde emanaban energías atávicas.

Así lo comprendió Dalí cuando realiza la mayor parte de su obra, rememorando otros tiempos al plasmar en sus lienzos las reiteradas interpretaciones del Angelus de Millet.

De la misma manera, el lugar se trata de una isla de pescadores de donde el mar ha entregado sus frutos más exquisitos para el deleite de los paladares más exigentes.

En este territorio aparece un pequeño espacio. Una cabaña, un local escueto, un modesto restaurante que poco a poco se va desarrollando, evolucionando: se enriquece gracias al paisaje, a sus gentes, a sus productos. Su cocina emerge del averno, de ese sótano oscuro de luz escasa, para encontrar el resplandor, para alcanzar el cielo.

A partir de ahora, los planteamientos de Adrià darán un vuelco. El contacto total con la

naturaleza le posibilita respirar el aire, palpar la tierra, observar el mar, oler su brisa, escuchar su estruendo, ver sus olas y sentirse salpicado por ellas... un despertar de los sentidos que favorecen la inspiración, tiernos brotes de fuerza culinaria que provoca diferentes percepciones en el espectador.

Una vez puestos en situación en tanto al medio en cuestión resulta fácil predecir que nos encontramos frente a un posible espacio de representación, al contemplar a Ferrán Adrià como alguien más que a un simple cocinero, considerado como aquel autor-creador emparentado con el artista individual controlador de todo el proceso de producción y que se identifica plenamente con su obra (el plato).

Si comparamos su saber culinario con el quehacer del artista literario, el pintor o el escultor, por nombrar otras artes, podemos decir que nos topamos con alguien dominador de la técnica y además sabedor de las posibilidades que engendran los materiales que maneja. Si a esto le añadimos que además es creativo, su objetivo final será llegar a ser él mismo, aunque para ejercitar un gran dominio es necesario fabricar un lenguaje para hacer hablar a la técnica, a los materiales, a las ideas y conceptos: debe de establecerse un método.

Este método debe identificar como elemento primordial de la elaboración culinaria al producto y como consecuencia del mismo al plato. Extrapolando esto al lenguaje escrito, el producto pasaría a ser considerado como la palabra y el plato quedaría hermanado con la frase, presencias que interpelarán y activarán la memoria sensorial y cognitiva de los comensales.

Para permitir que este discurso sea interpretado, Ferrán necesita un guión basado en las técnicas descubiertas, pero también debe de añadir bastante más léxico a su lenguaje. Para ello, dará cabida a juegos de sabores, de temperaturas o de texturas que trasgredirán a los sentidos. Los presentará dentro de una puesta en escena teatralizada mediante actores y espectadores regidos por este director inventor de un estilo, de un modo de hacer. No se trata de concebir la cocina como tal, donde generalmente se sirven por orden una serie de elaboraciones más o menos vanguardistas remisoras de ciertos aspectos estéticos, sino de considerarla como un acto performativo, como un espacio de representación y de reflexión.

El espíritu creador en cocina destaca por la existencia de un **ánimo heredado** que emana del alma de todo cocinero, algo que sale de su interior y que no le permite pensar en otra cosa, en nada que le aleje de su interés principal.

Este efecto creativo no es resultado único de la inspiración, sino que también se apoya en la evolución de los avances técnico- alimentarios a lo largo de diferentes épocas, enmarcados en los nuevos gustos sociales según se suceden en la historia.

Cuando el creador ya conoce la mayor parte de las técnicas y platos que le han de permitir expresarse convenientemente necesita algo más, debe comenzar a fabricar su mundo. Debe descubrir productos “desconocidos” que le permitirán desarrollar intervenciones en interpretaciones culinarias como en el caso del agar-agar. Una gelatina caliente que revolucionará el mundo de la alta cocina; o las novedosas elaboraciones con espumas realizadas mediante la técnica del sifón: una herramienta inventada con anterioridad pero reconocida para otros fines.

El sifón permitirá inflar con aire las espumas para moldear la materia. La máquina corta fiambres posibilitará hacer cortes precisos y limpios, infundiendo un alma escultórica a las interpretaciones y la liofilizadora conseguirá que el producto mantenga todo su color, olor y sabor para que de sus pigmentos emanen efluvios sinestésicos.

Junto a estos planteamientos técnico-formales, un nuevo orden en la presentación de los platos va adquiriendo una forma lineal aunque discontinua, para provocar y aleccionar al comensal y que se basa en un lenguaje fluido con cambios bruscos en las frases.

Un alarde de creatividad por parte de un equipo que brilla en su juventud y virginidad de ideas, identificado con su entorno e influenciado también por el ambiente sociopolítico de la época, gobernado ahora por unas ansias de libertad tras tantos años de dictadura.

Juventud y ganas de hacer. Sin intención Ferrán adopta postulados kantianos cuando se pregunta el porqué de las cosas -porqué no puede hacer menudillos con los moluscos de la misma forma que se hacen con la carne, o porqué no utilizar una materia prima natural como es el agua del mar para cocerlos igual que otras cocinas tradicionales. Porqué no unir lo que antes se presentaba desunido en el plato cuando hablamos de salsas o guarniciones... ¿y si mezclamos lo dulce con lo salado o cortamos lo que iba ligado como son las vinagretas para dar mayor ligereza a las elaboraciones?

A pesar de todo, con estas transformaciones no era suficiente, tenía que existir algo que revolucionara la idea de presentación del plato, alterar la estructuración del soporte y la forma de exponer las elaboraciones.

Debería romper mediante una nueva reinterpretación de aquel clasicismo que imperaba en la cocina de la alta gastronomía. Inventar otro concepto sobre el sistema de creación bajo planteamientos que le llevaran a estructuraciones diferentes, como cuando rebajó la potencia del sabor de algunas salsas (incluso las obvia o las confunde), para convertir la cocina en algo más cerebral, más intelectual. Realizar una revolución mediante técnicas con contenidos metodológicos contextualizados que confundan al comensal alcanzando un nivel de comunicación metalingüístico. Esto lo logrará cuando consiga transmitir el mismo acto de comunicar por medio de la

presentación unísona de concepto y técnica cuando aparezca la deconstrucción en su cocina.

Ferrán ya no presentará el plato para interrogar sobre conceptos entre dulce o salado o entre texturas pesadas o ligeras, sino que interrogará sobre el propio acto de representación. Ya no descubre el mundo gracias a la transmisión de un contenido o de un objeto basado en la realidad, sino que esta realidad es transformada, plantea preguntas sobre cómo ha sido elaborado, sobre la identificación de la técnica utilizada, sobre el origen de su forma, sobre cómo y porqué ha sido transmutado o deconstruido.

Estamos ante un metalenguaje que encierra dos preguntas. La primera sobre el contenido, en un intento de apelación a la memoria del espectador, interrogándole sobre su “verdadera” constitución, sobre si de verdad se han considerado los pasos “clásicos” a seguir (la receta tradicional). Y la segunda sobre el reconocimiento de la forma, ya que su imagen no se asemeja en nada a la que conserva en su memoria el comensal.

¿Qué ha ocurrido aquí?

En su primera deconstrucción, “Arroz a la cubana deconstruido”, Ferrán nos habla a través de unos conceptos visualmente abstractos que esconden la esencia de un gusto reconocido pero que el espectador sólo lo interpretará cuando lo deguste.

Nos encontramos frente a un lenguaje bipolar vinculado tanto a factores estéticos aparentemente irreconocibles como a aspectos estilísticos, portadores ambos de metalenguajes que se deconstruyen individualmente por partes (la crema de arroz deconstruida, o el plátano o el tomate), sin olvidar que mantienen relaciones directas con el plato tradicional y que de esta manera, al hablar de ellos mismos podrán remitir a otra cosa y por ende de nuevo a sí mismos, en un flirteo entre deconstrucción y reconstrucción imitando no sólo de forma conceptual, sino también material a los postulados derridianos.

Estamos divagando entre obra y deconstrucción (que también es una obra) y realidad e imitación (u otra realidad). Cabe decir por tanto, que se trata de una reinterpretación engendradora de múltiples significados.

Pero qué significados, porque al comensal- espectador le es muy difícil reconocer lo sorprendentemente irreconocible, lo aparentemente nuevo, ese concepto de vanguardia que Ferrán estaba generando y que sólo se identificaba por el sabor, una fórmula de elaboración bastante incomprensible si la comparamos con aquella que se entiende como clásica o habitual.

Un discurso dictado desde el mundo culinario, pero debido a esta reinterpretación transmutativa de la forma nos va a desvelar otros conceptos. Una interpretación metalingüística si entendemos un lenguaje que remite a su creación y que se

incluirá en el discurso de la representación cuando el comensal se familiarice con él.

Esta deconstrucción de formas y sabores mediante conjugaciones abstractas, concretará una amalgama de sensaciones que el espectador acumula y recluye en su memoria, producto como dice Ferrán, de una acupuntura de los sentidos, de una sinestesia.

Además de la existencia del color de los ingredientes que permitían deleitar la vista e incrementar las ansias por degustar el plato, se había llegado a una novedosa experimentación de texturas, con contrastes de sabor, con matices de paladar... incluso se utilizaba el oído, no sólo para escuchar los posibles crujidos de los alimentos dentro de la sala, sino también para formular obligados comentarios entre los comensales sobre las sensaciones percibidas y su modo de interpretación.

El cliente clásico acudía a un restaurante debido a la necesidad fisiológica de alimentarse, pero también por el hecho de sentarse en la mesa y comprobar cómo le presentan las elaboraciones para interpretarlas con una respuesta emocional. El espectador desarrolla por tanto, como dirá Jorge Pardo, un placer intelectual, despierta un sexto sentido que: "hace reflexionar al comensal y le hace sentir el placer de encontrarse con algo que estimula su capacidad de juicio, su razón". (37)

Con un sexto sentido este comensal reactiva una propuesta, desea experimentar esa transgresión frente a lo tradicional (o racional), fundirse a través del sabor y la decoración en el ambiente en que es servido, con un entorno embriagado por la ilusión de ser transportado hacia lo que tal vez encuentre...

Como bien indica Ferrán, el Bulli es la historia de una evolución. Una vez instaurada una gramática culinaria esencial se preocupará ahora por la idea de integrar el espacio, acoplarlo a sus elaboraciones para fusionar frases y comunicados.

Hacia 1996 presenta una frase, el entrante o snack en la terraza, interpretada para que el comensal se impregne de la esencia del Mediterráneo: se trata de que disfrute de las vistas de la cala, de su brisa, del olor, de la transparencia y reflejos de sus aguas. Es su primer contacto, un entrante culinariamente hablando y el prólogo de una comunicación posterior.

Amplía significantes para enriquecer su léxico: el cóctel de espumas, imagen nítida y mitológica del Mediterráneo (Venus nació de ella); presentaciones con recipientes efímeros que simbolizan el transcurrir del tiempo; sorbetes de hielo nitrogenado; aires con lecitina, esferificaciones o morphings, estos últimos a modo de metáfora que convierte una imagen en otra, como metáfora de lo cíclico.

Y aún dará un paso más, todo este material posibilita una aproximación hacia el concepto de mimesis, cuando reconstruya la materia a través de técnicas

deconstructivas. La elaboración será reconocida por el comensal cuando recobre su aspecto supuestamente original.

Ferrán realiza una clonación, como ocurre en el plato “Percebes de la cala Montjoi”, creación imitadora de una realidad “otra” si tenemos en cuenta su origen primigenio al transmutarlo con alga nori y gelatina en lugar del molusco; pero esta clonación de texturas materiales no impide la permanencia de un gusto idéntico, debemos entender por tanto, esta **transformación de significados como la posibilidad de alcanzar valor de signo lingüístico**.

Una gran variedad de fonemas, palabras, frases, oraciones, metáforas o símbolos van a configurar un lenguaje codificado de difícil interpretación que estará en diálogo continuo con el cliente. Un lenguaje estructurado va a dar cabida a un proceso comunicativo que abarca un tiempo y un espacio moldeables durante el transcurso de la representación ante el espectador.

Para ello y gracias a la influencia místico- minimalista de la cocina japonesa desarrolla un menú de treinta y cinco pequeños platos para exponer su obra, un menú en continua transformación, ninguna temporada es el mismo, un lenguaje que evoluciona y que adquiere la categoría de rito.

Por un lado, el menú se basa en la alteración de los sentidos. **La vista verá lo que crea ver**, porque no es la memoria visual lo que le revela esa imagen, ni por su forma, ni por su color, ni por su aspecto.

El tacto y el gusto se alteran con espesantes como la incolora, inodora e insípida xantana, que permitirá al comensal experimentar la sensación de comer y beber a la vez, o la utilización de la metil-celulosa que producirá efectos antagónicos de frío-calor en la misma elaboración. También el empleo del manitol posibilitará formaciones de dos texturas distintas aunque unidas, sin dejar de olvidar la proteína de soja que purifica el sabor de la del huevo.

Mediante esta serie de novedosos experimentos podríamos afirmar que nos encontramos ante una interpretación de la cocina dominada por una aparente **“irrealidad cognitiva”** que provoca un **desajuste integral de los sentidos**.

Otro elemento característico en su lenguaje será la integración del diseño. En plena interrelación con su cocina, permite suavizar el áspero antagonismo existente entre formas y texturas que confunden la percepción sensorial del espectador. Ferrán adecúa una vajilla ideal para presentar los productos, manda crear soportes de acorde con las elaboraciones. Otra deconstrucción-reconstrucción que incluye lenguajes extraídos de otras disciplinas artísticas, como es el caso del diseño del plato como soporte, y que complementa la frase anterior del plato como elaboración, configurando así una oración gramatical que se conjuga a través de la armonía existente entre forma y contenido, entre soporte y elaboración.

Estos delicados movimientos caminan hacia la búsqueda de **la esencia de la presentación** y de su **necesaria representación**, una fusión integral de elementos donde título y forma, donde **significante y significado** se complementen. Como será el caso de postres como “Sólo nieve”, un copo blanco con frutas del bosque en su interior, o “Fuego” donde no tan sólo la voz y la materia lo representan, sino que **su sabor contrastado y potente** permite su experimentación.

A partir de ahora lo más interesante será la interpretación, la realización de la puesta en escena de todos estos conceptos, de estas contextualizaciones mediante un discurso digno de ser representado en el momento en que Ferrán consiga efectuar la teatralización de todos los vocablos que integran su lenguaje.

Para llegar a ello será necesario matizar un poco más. Es cierto que tal y como indica Hamilton su discurso puede tener ciertas similitudes con el literario, cuando dice que Ferrán “manipula los alimentos como un lenguaje que puede modelarse y revitalizarse para que sus creaciones ocupen un lugar entre otras formas artísticas” y que también ha creado “un léxico, sintaxis, gramática y ritmo”. Pero quedémonos con los dos últimos componentes, con la **gramática y el ritmo**.

Sabemos que nos encontramos ante algo novedoso, revolucionario, vanguardista, deudor de un lenguaje (gramática) provocativo y participativo (ritmo), sin dejar de seguir de nuevo a Pardo cuando indica que “la provocación es un juego que no se juega en solitario, en el que deben participar el que provoca y la persona destinataria de esta actitud, cuyo objetivo es, siempre, el de hacer **reflexionar al comensal**” (40) (argumento).

Ante dichas concreciones, provocación y reflexión junto a la clausura de la representación clásica, sin dejar de expresarse en un lenguaje complejo que remite a sí mismo, no habrá otro camino a seguir que el de **la performance**.

Una fórmula de representación que engloba diferentes disciplinas artísticas y así como indica Roselee Goldberg “la performance es una demostración, o una ejecución, de esas ideas” (7), preconcebidas independientemente para cada plato (frase) o para cada familia de elaboraciones (párrafos), que debían **de contextualizarse para encajar en un argumento** y otorgar carácter lógico e interpretativo a la obra.

Ferrán, que por un momento casi convierte su representación en un mero espectáculo circense cuando incluye globos y otros artilugios en un intento de sorprender sensorialmente al espectador, decidirá alejarse de ese camino para adentrarse en el del ritual, en el del arte performativo, orientando esa “**fuerza oculta**” hacia la acción (ritmo), teniendo en cuenta lo que esa determinación pudiera desvelar.

El origen de esa “fuerza oculta culinaria” no es consecuencia del pasado, sino que es algo que subyace en el presente, cuando surja se fundirá en el espacio donde se desarrolle el acto perceptivo, en el corazón del Bulli, en ese “site specific”

considerado ahora como un lugar de misticismo, escenario de experiencias performativas.

Durante la representación va a dilatar y comprimir el tiempo según convenga, no tiene otro remedio pues las mesas nunca irán coordinadas, controlando siempre un momento orientativo para su finalización donde **el ritmo deberá ser remodelado**.

Un ritmo creador de espacios y tiempos nuevos transforman la percepción del comensal/espectador/participante. Una combinación de sabores, olores, colores, texturas, sorpresas le despiertan un cúmulo de emociones que embriagan su espíritu, como indica de nuevo Pardo cuando exclama que “La primera exigencia es la de que el comensal disfrute, se suelte, sienta todo el placer que el acto de comer puede proporcionarle”. (42) Esta transmisión de emociones junto a unas imágenes que hurgan en su memoria, hacen partícipe al espectador de la configuración de un “todo”, de una especie de “escultura social” siguiendo la terminología de Beuys, y que consiste en participar a través de reflexiones sobre lo acontecido o representado, extrayendo **conjeturas comunes estructurales**. Por tanto ya no estamos ante un “discurso monosilábico con todos los elementos necesarios” como indica Hamilton, pues **existe un concepto que fluctúa con poder propio** y que deambula por la atmósfera para ocupar el espacio de representación articulado a través de una promulgación performativa.

Pero... yendo un poco más allá ¿no podríamos considerar esta actuación como deudora de un cierto carácter chamánico?

Muchos de los comensales que han asistido a sus representaciones hablan de que esta experiencia les ha provocado un alto grado de satisfacción, incluso hipnótico y que les ha permitido un desarrollo tanto intelectual como metafísico, elevándolos hasta otro estado de conciencia.

Si comparamos el papel de Adriá respecto al entorno, los materiales utilizados, o el ambiente de misticismo generado dentro del espacio, podemos asegurar que Ferrán se comporta como maestro de ceremonias que invita al receptor a participar en esta experiencia creadora.

Utensilios transfigurados (los platos), concentración, silencio (en la cocina no se habla más de lo necesario), dilatación del tiempo y la transmisión sensorial al público de aquel **ánimo heredado**, permiten enlazar con utensilios de los que puede valerse el chamán en su proceso de curación o de contacto con el “otro mundo”.

También a través de estos elementos (platos, frases, comunicación) traducidos mediante

elaboraciones predeterminadas con motivos representables, pondrá en funcionamiento un poder catalizador de irritaciones de conciencia y de los sentidos entre los comensales para provocar, sin llegar a la tragedia, un efecto catárquico sobre los receptores.

¿Pero debemos entender esta eclosión sensorial como una antesala de la

experiencia estética?

Ferrán se convierte en vehículo transmisor para el espectador. Le hace partícipe mediante la representación en El Bulli - “site specific”-, un espacio temporal alejado de la realidad donde es posible llevar a cabo ese tipo de transmutaciones bajo una visión teatralizada repleta de simulaciones capaces de dejar atrás cualquier formalidad, una intensidad sensorial que el comensal debe interiorizar.

Tal vez, tanto la deconstrucción como la esferificación o la liofilización, técnicas procesuales de transformación de la materia, puedan establecer un continuum que se incrementa en razón a la eclosión de colores, sabores o texturas que transgreden los sentidos y hurgan en la memoria como recuerdo del constante fluir de las fuerzas de la Naturaleza.

Toda esta coyuntura crea en la mente del espectador imágenes conceptuales de rituales mágicos deudoras de ciertos pueblos primitivos, que apoyadas en la estética minimalista de sus elaboraciones, impregna el aire de un clima terapéutico y poético.

Igual que Ferrán nos permite viajar por el mundo dulce hasta el salado, o desde el snack hasta los postres, fluctuando entre la alta gastronomía y la de feria (barba papá) para unir la magia con la terapia, el chamán posibilita también al receptor (paciente) un viaje por dos mundos enfrentados que transitan entre mundo consciente e inconsciente, entre aquello “real o irreal”.

Ferrán impone a sus elaboraciones aquella fuerza, aquella indeterminación surgida del reiterado **ánimo heredado** que permite al comensal obviar el mundo terreno, el transitable, el de las formas tangibles, para cruzar el umbral hacia otro submundo, el de las emociones y el de la experimentación a través de una acción performativa capaz de producir aquello que está nombrando.

Nos encontramos ante un cocinero que ejerce sin deseo aparente la labor de artista performático, en un análisis comparativo cercano al papel que ostenta el chamán de la tribu.

Ante un espacio común, el Bulli, une el acto performativo junto con el sagrado, como elementos capaces de sustraerse en el tiempo, conformando un lugar específico alejado de la realidad del comensal. Como diría Huizinga “se trata de momentos o espacios en los que las normas que rigen lo habitual quedan temporalmente suspendidas”.

De esta manera, conecta a los comensales con otras realidades. Consensuados, atentos, zambullidos en una nebulosa común, con el fin de conseguir que sus inquietudes se desvanezcan y fluyan por el aire, para que disfruten de un banquete siempre efímero aunque perdurable.

Hacerles partícipes del lugar, del proyecto, de los planteamientos, de la transformación continua de lo usual en algo estético, para que recuerden esta experiencia como la posibilidad de adquirir conciencia real sobre aquellos supuestos

límites sensoriales que a partir de ahora hurgarán en su memoria. Un acceso a lo simbólico constructor de significados, una “**experiencia estética**” como situación vivida o como lugar de intercambio de sensaciones, un acto creativo deudor de su propio lenguaje.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Adriá, F.- *El Bulli, historia de un sueño*. Catálogo audiovisual. 1963-2009
- Bodenmann-Ritter.- *Joseph Beuys. Cada hombre, un artista*. Ed. Visor. 1995. Madrid
- Goldberg, R.- *Performance art*. Ed Destino. 1988. Barcelona
- Huizinga, Johan. *Homo Ludens*. Alianza Editorial. Madrid. 2000
- Pardo, JM.- *Los métodos creativos en el Bulli: una respuesta metodológica*. 2006
- Todolí/Hamilton.- *Comida para pensar. Pensar para el comer*. 2009
- Vila-Juan, S.- *Hablando de creatividad con Ferrán Adriá*. Cultural de La Vanguardia. 28/7/2010

2. “Percebes” de Cala Montjoi: (Ferrán Adriá)



Ingredientes para 4 pers.:

“Percebes” de alga nori:

250 gr. alga nori fresca en sal gruesa.

500 gr. agua.

5 un. hojas de gelatina de 2 gr. Sopa de algas:

25 gr. alga nori fresca en sal gruesa.

250 gr. agua.

1 un. hoja de gelatina. Agua de hinojo:

100 gr. hinojo fresco.

100 gr. agua. Gelatina de hinojo:

100 gr. agua de hinojo.

½ un. hoja de gelatina de 2 gr.

Elaboración:

“Percebes” de alga nori:

1. Sacudir el alga para sacar la sal gruesa.

2. Hidratar durante 5 seg. en 1 ltr. de agua. Poner en un colador para eliminar el exceso de agua sin presionar.

3. Cortar las algas con tijeras en trozos irregulares.

4. Procesar el alga con 500 gr. de agua hasta obtener una mezcla homogénea; colar.

5. Calentar una cuarta parte de agua de algas y disolver la gelatina, retirar del fuego y mezclar con el resto de agua de algas.

6. Dejar cuajar en la heladera, en dos recipientes, en uno hasta 2 cm. y en otro hasta 3,5 cm.

Sopa de algas:

1. Sacudir el alga para eliminar la sal gruesa.
2. Poner en una sauteuse, a fuego fuerte, el alga y el agua. Cuando hierva, colar y reservar el agua.
3. Calentar una cuarta parte de agua de algas y disolver la gelatina. Dejar cuajar un mínimo 3 hs.

Agua de hinojo:

1. Separar las hojas de los tallos y cortar éstos en trozos.
2. Blanquear los tallos por 2 min. y las hojas por 30 seg.; escurrir.
3. Procesar con agua y colar. Gelatina de hinojo:
 1. Calentar $\frac{1}{4}$ parte de del agua de hinojo y disolver la gelatina.
 2. Retirar del fuego y mezclar con el resto del agua.
 3. Guardar en la heladera por 3 hs.
 4. Romper con una cuchara y poner en un dosificador de salsas. Tiene que quedar con textura de un salsa espesa.

Montaje y presentación:

1. Con una cinta de PVC de 4,5 cm de ancho, hacer unos cilindros de 1,3 cm. de diámetro.
2. Con este molde perforar la gelatina de algas para conseguir “percebes” y distribuir 3 grandes y 3 pequeños en la parte derecha del plato alternando uno grande y uno pequeño.
3. Romper la gelatina de algas para la sopa y poner una cucharada en medio del plato.
4. Terminar el plato poniendo unas gotas de gelatina de hinojo en la parte izquierda del plato, sin tocar la sopa de algas.

¿MÍMESIS O ENGAÑO PERCEPTIVO?

¿Es un arte la cocina? ¿Debemos considerarla como tal? ¿Pero... qué entendemos por arte?

¿Cuáles son sus principales características?

Estas son algunas de las muchas preguntas que nos hacemos para buscar una justificación que eleve a la categoría de condición artística a una disciplina que hasta hoy en día no había pasado de ser considerada como simple artesanía.

A lo largo de la Historia del Arte, los artistas han creído imitar a la Naturaleza mediante la difícil tarea de emularla en todo su esplendor, realizando copias que debían deleitar en un primer lugar la vista de quien las contemple.

Pero, ¿qué puede ocurrir cuando esta labor mimética es realizada desde un marco

distinto, donde no sólo importa la definición visual de lo “bello” a través del análisis de las proporciones, disposición, estructura, color o su estilo, sino que además incluye el sabor, el aroma, la textura o el “sonido” que completan las percepciones sensoriales y hacen discurrir al espectador.

Una idea que vamos desarrollar cuando comentemos el conocido plato de Ferrán Adriá. Un punto de partida de donde nace el concepto de transmutar miméticamente los ingredientes que van revolucionar la alta cocina tal y cómo la entendemos en nuestros días.

El objetivo principal para concebir una elaboración culinaria, radica en el contraste idóneo de sabores y texturas derivados de la transformación de la materia prima en algo nuevo que sorprenda y ocupe el lugar del producto original.

Materia que bajo el nombre de percebes, nos remite a unos crustáceos que viven en el Cantábrico, preferentemente en las costas de Galicia o Asturias, donde se degustan sin florituras, simplemente cocidos con sal o con una hoja de laurel según convenga, retirados del fuego al primer hervor.

Animal pequeño, normalmente de color granate oscuro, de aspecto alargado con uña

o pie que se agarra a la roca. Forrado con un suave caparazón donde esconde su carne comestible y concentra gran parte de los jugos marinos.

Comer percebes es como comer esencia de mar, al permanecer el animal enganchado a las rocas bañadas por el constante devenir de las olas que redondean su sabor. Imagen subyacente para el comensal cuando se inyecte en la boca este sorbo de mar. Un gusto incrementado por la particular forma de comerlo, aquellas reiteradas salpicaduras líquidas que estallan en la lengua al exprimirlo con los dedos, como rememorando el violento choque de las olas contra los afilados acantilados de donde proviene.

Dificultad en la pesca, sencillez en su elaboración, sabor pronunciado, recuerdos inmemorables al degustarlo. Aparente fragilidad y minimalismo en su presentación serán algunas de las características principales de este plato que hace las delicias de

los paladares más exigentes y que claman reverencia ante esta obra de la Naturaleza.

Contra o ante ella se va a enfrentar un creador a modo de demiurgo, de hacedor o deshacedor de otro mundo, el de la cocina, el de la mimesis, el de la deconstrucción. Ferrán Adrià va a poner en juego su intención de imitar la Naturaleza en una acción que no sólo busca reconstruir el plato recomendado, sino que valiéndose de otros materiales va a transmutar los sabores o texturas originales para enaltecer el alma del producto.

Alga nori, de nuevo un fruto del mar, sal, gelatina e hinojo serán los ingredientes principales para elaborarlo.

Utilizando la técnica de la deconstrucción, Ferrán logra un color, sabor y textura similares a la del cuerpo del percebe.

Un color que consigue contrastes de luz gracias a un enfrentamiento, al colocar la sopa blanca de algas mediando como frontera entre las bolas verdes de gelatina de hinojo de floreado perfume y los supuestos percebes reconstruidos de pigmentación granate oscuro; así, será dominado el impacto que pueda producir el choque directo entre el rojo que estimula el ojo del espectador y del verde que lo equilibra.

El sabor salado lo obtiene gracias al exacto aderezo del alga nori con sal gruesa, potenciadora del gusto a mar, y a la vez, para equilibrar el efecto dulce-salado al añadir las bolas de hinojo: en clara remisión al protagonismo del laurel como elemento transmisor de aromas en el plato original.

También, identificaremos una textura especial al colocarlo sobre la lengua, si consideramos el especial tratamiento de las algas con la pasta de gelatina, ingrediente táctil por excelencia que imita el organismo tanto interno como externo del percebe.

Con este quehacer, Ferrán potencia las relaciones mutuas entre ambos platos al coordinar de forma ideal colores, sabores y texturas e incluso aromas, para que no actúen independientemente, por separado, sino en interrelación lo unos con los otros.

Pero ante estas imitaciones ergonómicas y organolépticas, se esconde un intento por conseguir la conjunción exacta del supuesto cuerpo del percebe y sus propiedades nutritivas. Para que cuando el comensal ingiera la copia en una plena confrontación con el original en esta acción mimético-sensorial se pregunte: ¿qué pretende Ferrán con una reconstrucción de algo que ya había completado la Naturaleza? ¿Tiene algún sentido toda esta deconstrucción?

Con montar un plato de percebes en toda su sencillez parece más que suficiente para que fluyan sus propiedades en la elaboración. Pero este acto de mimetismo realizado nos induce a pensar en alguna que otra cuestión.

En primer lugar la intención, no hay percebes en el Mediterráneo y mucho menos en Cala Monjoi. Pero si él se interesa por presentarnos el plato mediante una fórmula deconstructiva, probablemente esté reafirmando el derecho de autoría de la obra al considerarlo, aunque sea subconscientemente, como la acción de un artista de vanguardia, rompedor, de hacedor del mundo.

Por tanto, no debemos fijarnos en Ferrán como en un copista, sino como en un

demiurgo conocedor del material y técnica que utiliza para su elaboración.

Identificaremos primero técnicamente los materiales que van a formar o permanecer en la elaboración en un intento de justificar su existencia.

Un lugar destacado para las Algas, pues tendrán mucho que ver con el origen de la vida en el ámbito marino.

El alga nori, de textura tersa y fina de gusto delicado. Utilizada en Japón para elaborar el sushi.

Se trata de un vegetal que fluctúa entre lo blando y lo esponjoso, sirve tanto para envolver un arroz suavemente amalgamado, como para la fabricación de gelatinas.

La sal, conservante, potenciador y a la vez modulador de sabores según conviene, permite transmitir diferentes gustos o “tonos de sabor”, cuando consideramos terminologías próximas a las pictóricas.

El agua de mar, en recuerdo a su origen primigenio, funciona como otro modulador en cuanto que hidrata o espesa los materiales, dependiendo de la cantidad y mezclas utilizadas. En este caso de nuevo la gelatina, que combinándola al calentarla permite un cuajado fácil y una posterior disolución para estructurar posteriormente el montaje que establecerá la presentación final del plato.

El hinojo, planta de hojas verdes, muy aromática, de sabor dulzón parecido al anís, usada en cocina en distintas condimentaciones, una de ellas la del pescado.

Por fin la renombrada gelatina, incolora, inodora, traslúcida e insípida. Hecha a partir de despojos orgánicos funcionará como esqueleto, como material de soporte. Es el elemento técnicamente más importante, pues permite completar la transformación y reestructuración de la materia.

Desde el descubrimiento del agar-agar (alga gelatinosa), se trabaja tanto en frío como en caliente, a modo de pasta fina y suave, de cemento, de barro o arcilla, de materia moldeable como en escultura.

Pero no debemos fijarnos sólo en la técnica mediante este acoplamiento de sabores, colores, texturas o aromas para introducir signos miméticos en el plato.

En esta labor de mimesis es muy importante también valorar la obra respecto a su relación con el significado, con aquello que exclama o deja de exclamar.

Ya hemos mencionado que nos encontramos ante un juego, pues por esta zona no habitan percebes, aunque sí existe el mar y la pesca.

Adrià se dejará influir por la cocina de las gentes del lugar, sabedoras del gusto, de la esencia del sabor del producto, que será elaborado mediante cocciones reducidas, sin tapujos, sin condimentaciones absurdas.

Se trata de un ardid, de unos planteamientos donde el comensal deba adivinar el origen del plato, su razón de ser y la tradición reveladora del mismo. Una realidad interpretada por medio de una copia que revela un sentido verdadero, siempre arraigado a la tradición sin exaltaciones ni mitificaciones.

A pesar de su deconstrucción no oculta pistas respecto a su procedencia. Ha sido reconstruido o representado mediante una fórmula de sencillez donde prevalece el gusto blando, jugoso y sutilmente salado... Pero si lo observamos con un pensamiento algo más materialista, tal vez sólo encontremos en esta acción una práctica o mejor dicho, un ejercicio de desarrollo de las técnicas deconstructivas inventadas con anterioridad.

Si consideramos ante todo el peligro inminente que conlleva su pesca, un pequeño despiste y las olas aplastarán al mariscador contra las rocas. Por ello, su

degustación remite a un mar violento, a sus arriesgadas gentes, a sus quehaceres diarios, a ese sorbo vital del cual ya hemos hablado con anterioridad.

Otra cuestión sería la comparación antagónica que existe entre dos espacios geográficos. La aparente placidez y tranquilidad de la Cala Monjoí entra en contradicción con las turbulentas aguas de Finisterre o las del Cabo de Peñas, lugares por excelencia de su hábitat y de su captura.

Una proposición que nos lleva a imaginar cómo nos deberíamos sentir si lo ingerimos en un lugar o en otro. En el lugar del original, poseedor de vida animal o en el del deconstruido, una simple gelatina que imita al vegetal y que ha sido utilizada como materia reconstructora de una imagen que nunca tuvo, pero poseedora de sabores y texturas idénticas, prácticamente indiferenciables.

El ejercicio de la técnica será un último motivo. Inspirado en su primer plato deconstructivo “Menestra de verduras”, le abocará a la investigación desenfrenada sobre nuevas formas y texturas para ampliar su vocabulario culinario.

Si vamos un poco más allá y extrapolamos todas estas conjeturas para comprender la configuración estructural y simbólica del plato, observaremos una serie de características que nos deben llevar a unas conclusiones mucho más minimalistas y conceptuales.

En primer lugar, sobre el soporte existen tres líneas verticales bien delimitadas por los materiales una vez transformados. Éstas se perciben por medio de tres colores impactantes: un granate muy oscuro, un blanco y un verde pálido, representados entre formas planas y sencillas, esféricas o cilíndricas, todas ellas simétricas e identificadas por un remarcado minimalismo.

Las algas, ingrediente principal del plato, representan un símbolo de alejamiento o de acercamiento entre culturas, ya que habitan sumergidas en el interior del gran hilo conductor que es el mar y que dejan entrever un delicado misticismo a través de su forma o función: esa extraña planta marina que respira y se balancea enraizada en el fondo de sus saladas y profundas aguas.

Remisión unisona a la gastronomía japonesa, gustosa de misticismos. Una puesta en escena de sabores naturales, puros, esenciales. Una ceremonia realizada en cortos tiempos de cocción, sin cocer en exceso el alimento, para que no muera el alma del producto, la base de una dieta ancestral baja en calorías que se decanta preferentemente por el sabor de lo crudo o poco elaborado.

Adrià crea el plato valiéndose de esta técnica sencilla al utilizar la gelatina. Tanto el hinojo, como la sal o las algas contienen escasos elementos calóricos, aunque sí proteínicos. Así, no sólo nos habla de la sencillez en la elaboración con una comparación mimético- cultural, sino que también desvela un minimalismo de concepciones dietéticas.

¿Pero... que pasa con el hinojo? ese segundo ingrediente importante para su elaboración. Un vegetal mediterráneo que según la mitología clásica era alimento de los dioses, propiciador de conocimiento que en la Edad Media se usaba para alejar a los demonios.

En la reinterpretación de Adrià queda reducido a pequeñas esferificaciones de jugo espeso, otorgándole frescor o fragancia a la elaboración para contrarrestar el sabor gelatinoso y salado.

La planta, contextualizada dentro de la contemporaneidad alberga un sentido muy

particular al referirnos al motivo de su representación. Enmarcada a la vez dentro de unos parámetros nuevamente contradictorios, a la vez formalistas y abstractos, permiten al espectador, conceptualmente hablando, observar imágenes en su mente que remiten al plato original, sobre todo cuando hacen explosión esas pequeñas y aromáticas bolitas en su boca.

Recuerdos que podrían resultar engañosos si los interpretáramos como “clásicos”, al referirnos a la mimesis ilusionista, una mera copia que intenta imitar la Naturaleza mediante un estilo determinado como generalmente sucedió en su día con la pintura o la escultura. Una acción que puede inducir a error si se contempla como una interpretación fidedigna del objeto, como cuando éste era representado por las artes visuales hasta bien entrada la época contemporánea como reflejo de una imagen plomiza, exageradamente estática e inanimada, como sin vida encerrada en su marco: un caso que nunca ocurre cuando el receptor “prueba” el plato/ obra/ juego de Ferrán Adrià.

Por tanto... ¿qué cambia con este juego del engaño de lo real, con esa trasposición de sabores, pero también de texturas e incluso de fragancias? ¿O con ese intento por transmitir percepciones que emanan de sus entrañas, y que el espectador debe descubrir cuando ve, toca, huele o degusta las imitaciones?

Ante tal situación el comensal debe liberar su mente y fantasear, recrearse con las sensaciones transmitidas que le permitirán utilizar el intelecto para cuestionarse: ¿qué es esto que imita un plato de percebes alejado de la realidad en cuanto a forma y contenido pero que parece conservar su presencia vital?

Una posible respuesta sería que el espectador no se encuentra delante de una simple representación ilusionista, como ocurriría con la pintura, sino que en este caso puede observar y percibir una creación concebida desde su más pura esencia. Poseedora de fundamentos que remiten a la presentación del plato tradicional se convierte también en la visión conceptual de un modelo primigenio, el que representa a aquel percebe enganchado a las rocas marinas, símbolo del mar, jugo de vida; con estos planteamientos, Ferrán imitará su forma, su color, su sabor, su textura, su aroma para desvelar la realidad de su apariencia.

Primero deconstruir para luego reconstruir el plato; el enfrentamiento entre el objeto original, creado por la Naturaleza, y su “doble”, fabricado por la mano del hombre, convierte a este último en algo “otro”, en una presencia de aspecto engañoso que va a chocar con la mirada de quien observa alterando su percepción.

Desde su constitución interna parece emanar el ser, la mimetización de su alma; un cambio se establece en la forma de interpretar del espectador y va a alzar la barrera que hasta ahora separaba lo ficticio de lo real, para convertir al objeto en cuestión en el producto específico de una nueva experimentación que esconde signos potenciales de otro lenguaje.

Una confrontación que desvela la eterna finalidad del arte. La acción de plasmar ideas y emociones fundamentadas en unos valores miméticos representados tras una estética determinada... ¿qué artista no ha deconstruido la “realidad”, para luego reconstruirla por medio de conceptos, técnicas y ansias de imitación al utilizar un estilo determinado?

Pero además, en el caso de Ferrán nos encontramos ante un acto comunicativo que se diluye en una abstracción sensorial. Un vaho sensorial nacido de la reinterpretación deconstructiva en constante diálogo con el espectador se va a respirar en el ambiente cuando el artista tome firmemente en consideración¹⁷ las

técnicas y medios expresivos propios del lenguaje gastronómico.

La unión de técnicas materiales con ideas conceptuales consiguen mimetizar el producto: ahora, el comensal podrá discernir y tomar partido, plantearse preguntas para descubrir si esta intervención convierte al plato en algo original o en una copia, si es una verdad o un engaño, si está junto a una creación única no imitativa o simplemente se encuentra ante el trabajo de un artesano.

Se trata de que el receptor se cuestione el porqué de la existencia de esa realidad “otra” para hacerle comprender el proceso mimético-deconstructivo mediante una acción que recompone y otorga vida a la materia.

La creación aparentemente desde la nada por parte de un artista demiurgo modulador de percepciones cognoscitivas, posibilita a quien participe del acto ver, oler, tastar, degustar, interpretar, reír: el despertar de una memoria hasta ahora aparentemente recluida a la cual se le ha permitido rememorar recuerdos olvidados. Una gran estimulación que remite siempre al objeto original llena la atmósfera del local para convertirlo en un espacio lúdico de representación, donde el espectador embriagado por este ambiente vibrante completará la obra cuando todos sus sentidos reconozcan la esencia del plato presentado.

3. Entre el placer y el asco

La Fura dels Baus: Degustación de Titus Andronicus

(Mercat de les Flors, 19 Mayo a 30 Junio de 2011)

El objetivo principal del arte contemporáneo va a ser transgredir la mirada del espectador, con el fin de romper con aquello que siempre ha amado la tradición académica a través de las formas, los materiales, la técnica o los estilos.

La Fura nos tiene acostumbrados a una determinada fórmula de transgresión desde sus primeros espectáculos teatrales a principios de los ochenta.

Un lenguaje muy personal donde lo tribal aparentemente violento, el dinamismo de un espacio para interactuar con el espectador, la música, el video y los más diversos artilugios, son utilizados para inundar de emociones a los sentidos de los asistentes a la representación.

En sus anteriores obras, la intención era utilizar todos los medios posibles a su alcance para transmitir signos de alteración en la percepción sensorial hacia el público. Ahora, con esta adaptación de la obra de Shakespeare nos van a presentar algo más que una ópera de los sentidos.

Aparte de la utilización de la vista, el oído o como en otras ocasiones el tacto, aquí será también importante la utilización del olfato y sobretodo del gusto. Un gusto modelado que el espectador deberá experimentar gracias a un valor añadido como seguidamente veremos.

Durante la representación de la tragedia de Tito, dos cocineros en un espacio a modo de escenario prepararán una serie de productos que serán ofrecidos al espectador, con la intención de brindarle el disfrute de una experimentación gustativa placentera que le enfrentará directamente con lo asqueroso: uno de los motivos principales de la puesta en escena.

Para ponernos en situación, comentaremos lo que el reconocido crítico teatral Jan Kott dijo en su día sobre la obra original: “en esta obra hay treinta y cinco cadáveres, sin contar los soldados, la servidumbre y los personajes de menor importancia. Diez grandes asesinatos, por lo menos, se efectúan a la vista del espectador... A esto se añaden violaciones, canibalismo y torturas. Ante este drama renacentista, la literatura negra contemporánea puede pasar por un dulce idilio”.

Tomando en consideración esta pequeña sinopsis debemos preguntarnos qué puntos en común tiene esta terrible tragedia con el arte de cocinar y el de degustar un plato durante su representación.

La idea además de estimular los cinco sentidos o más del espectador, radica en que también experimente el aparente antagonismo existente entre aquello que entendemos por placer o gusto y lo que consideramos como asco.

Al zambullirnos en la estética que utiliza la Fura en su representación descubrimos el típico espacio con un público en pie, encerrado entre pantallas donde se proyectan cuatro vídeos coordinados. El ya mencionado escenario ocupado por una cocina portátil y enfrente y a su derecha habrá otros dos escenarios donde interactuarán los personajes con el público.

Nada más entrar en esta zona se oyen y se huelen los productos. Las pantallas comienzan a proyectar y las tenues luces acaban por completar el ambiente de representación.

Una vez arranca la obra son ofrecidas las primeras elaboraciones liofilizadas, de sabores y texturas primarias, destacando el dulce. Serán presentadas en pequeñas bolsas de plástico, engarzadas en una larga vara de metal a modo de lanza.

El espectador debe estirarse para alcanzar el alimento, tiene que saltar en ocasiones, es inducido a ir a por él. Seguidamente le obsequian con unos pastelitos fabricados con crema pastelera, donde descubre el gusto por la suavidad y el dulzor en su plenitud absoluta.

Momento de aparecer Lavinia, hija preferida de Tito. Vemos a una mujer esbelta, repleta de placer, subida en un púlpito, rodeada por racimos de uvas.

Representa la lascivia dionisiaca a modo de bacante, encarnando un objeto deseable. Al mismo tiempo que ella degusta los granos de uva que comparte con el público son proyectadas en las pantallas imágenes de limones constantemente rodando.

Nos encontramos ante el primer indicio perceptivo de lo que acontecerá. La presencia simbólica del amarillo de las uvas junto al de los limones.

Un color cálido, simboliza el sol, denota alegría y aporta felicidad. Podemos asociarlo al placer intelectual y a la expresión de los sentimientos.

Dos modelos de color que por sus características transmiten un determinado grado de satisfacción, revelador del ánimo de Lavinia, pero que al analizarlos detenidamente resultarán ser totalmente antagónicos.

Uvas dulces, jugosas, sabrosas. Con ellas se elabora el vino, símbolo de lucidez y feliz euforia.

Por el contrario el amarillo limón envuelve todo el espacio escénico bajo una sensación de acidez. Parece indicarnos que beber su néctar será la antesala de futuras angustias y penas.

La Fura habla: confundamos al público, salgamos con unos tractores expulsores de nauseabundos humos para entorpecer el agradable efluvio de los manjares y así distorsionar su capacidad olfativa.

Introduzcámonos entre los espectadores para moverlos en un continuo diálogo entre máquinas y cuerpos para así hacerles comprender lo vulnerables que son.

Los asistentes no deben adoptar una mirada placentera para sumergirse en la estética de la obra, sino que van a ser preparados para el displacer, para lo que va a acontecer: la cruel venganza que Tamora, esclava goda convertida en mujer del

emperador romano Saturnino tramará una venganza contra Tito por sacrificar a los dioses, tras la batalla, a uno de sus hijos.

Demetrio y Quirón, también hijos de ella van a violar y mutilar a la hermosa y querida Lavinia. Le será presentada a Tito con las manos cercenadas y la boca repleta de sangre después de haberle arrancado la lengua para que no les delate.

Mientras tanto, los cocineros siguen preparando los productos con sus afilados cuchillos, siendo proyectadas en las pantallas imágenes culinarias. Un flambeo de múltiples pollos, junto a sutilísimos cortes en butifarras que permiten descubrir su fresca y triturada carne, para ser introducida posteriormente en los cuerpos vacíos de las aves a modo de relleno.

El espectador entra en terreno de nadie. Comienza a no distinguir entre el placer y el asco, entre aquello que le era presentado como agradable hasta hace un momento y lo aparentemente desagradable.

El impacto será todavía mayor cuando se vea inmerso en la representación. Rodeado de acciones que delatan el comportamiento ambicioso y violento de las gentes de la Antigua Roma, reflejo puro del terror y personificación máxima de la repugnancia en la susodicha tragedia de Shakespeare.

Dos hijos de Tito, víctimas de una trampa hurgada por Tamora, permanecen presos por el emperador en espera de que éste, engañado a la vez, se corte una mano para ofrecérsela como tributo.

Un sordo ruido producido por el impacto de un cuchillo de carnicero le sesga el miembro de cuajo. Imagen que vemos potenciada por videos de negras sombras que engrandecen la idea preconcebida del violento corte, así como la de la muerte. En la siguiente escena, le son entregadas las cabezas de sus dos hijos envueltas en pañuelos chorreantes de sangre.

En un nuevo acto y a modo de estandarte, subrayando el poder supremo del emperador, pero a la vez para endulzar al espectador, le son ofrecidos agradables barba papas de algodón de colores para que se lance a comerlos y deshaga el amargo sabor de boca que le había quedado. Para enjuagar el gusto de esa asquerosa saliva que ascendía por su esófago y que casi le provoca el vómito.

Paso a paso, nos vamos acercando hacia el terreno de lo más abyecto.

Tito va a colgar de unos ganchos a los hijos de Tamora para degollarlos, desangrarlos, cocinarlos y ofrecer su carne a los comensales, a modo de rito pagano, de esta manera saborearán también la tragedia.

Es ahora cuando entramos en el quid de la cuestión: intentar establecer los límites que marcan la frontera entre el placer y el asco en la representación.

Como indica Eugenio Trías, Kant presenta el asco como “una sensación eminentemente gustativa. Se refiere a algo que se nos da a gustar, a probar, pero que es repudiado de inmediato por el paladar”. Como debería ocurrir según indica Tito, cuando cocine a los hijos de Tamora: “cortará sus sesos y los colocará en una empanada para dárselos a comer al público”.

Pero... esta repugnante aseveración de Tito parece no provocar el asco entre los comensales elegidos que harán la degustación final; pues bajo la imagen conceptual de la asquerosa ingesta, tragan un pedazo de carne de un animal cromosómicamente parecido al ser humano.

Mientras comen, la representación continúa con la matanza final de los últimos personajes principales. Sólo quedará vivo Lucio, hijo de Tito, proclamándose nuevo emperador.

El objetivo de este último acto no es dar de comer, sino de crear una experiencia. Conseguir una continuidad en la obra a través de la integración del espectador para que experimente, para que pruebe, para que deguste y perciba sensaciones que le permitan discernir sobre el binomio asco/placer.

Si para Kant encontrar la esencia del gusto podría significar tastar una comida sin llegarla a tragar, con el objetivo de que quedase el gusto para el recuerdo al no ser ingerido el alimento, con La Fura ocurrirá todo lo contrario.

Se crea un ambiente entre los comensales, unas ansias, un placentero deseo común consistente en ingerir ese gusto caníbal, que aunque parezca repelente se le ha inculcado durante el transcurso de la obra.

Igual que Kant promueve que el sabor diferenciado por el gusto no traspase las papilas gustativas, el espectador hará todo lo contrario, irá a buscarlo directamente cuando suba al comedor improvisado. Tastará e ingerirá, y además investigará indicios que delaten un acto de antropofagia.

Un comportamiento que se enfrenta de nuevo al pensamiento de Kant cuando dice que “lo asqueroso no puede ser objeto de representación estética, pues no permite que se genere el sentimiento de placer”.

Para el filósofo, sin sentimiento de placer en la obra no puede haber arte al no aparecer síntomas de ese gusto preconcebido por la belleza.

Según esta afirmación, podríamos calificar como irracional el mensaje que nos lanza La Fura en esta representación fluctuante que divaga entre asco y placer para poder emitir un juicio de belleza.

Pensemos que incluso en reconocidas manifestaciones artísticas contemporáneas, el asco se entiende como un gusto forzado. Algo que nos acosa, que provoca o transgrede gravemente las percepciones sensoriales del espectador y que llega a ser interpretado como algo impropio que marca los límites del arte, pero no por ello debemos desconsiderar las acciones abyectas y comprender que también esconden otros elementos estéticos.

Por ello, no resulta chocante el comportamiento del espectador que asiste a una representación donde se cortan manos y cabezas, se arrancan lenguas, mana sangre por doquier, se ofrecen alimentos como símbolos de estas acciones y que se ofrezca gustosamente a ingerirlos.

Cuando leemos a Noelia Bueno vemos que interpreta en su ensayo sobre Kant, que la experiencia estética “depende del gusto, algo que los sujetos particulares poseen o no”.

Debemos entender entonces el gusto como algo individual, subjetivo, desarrollado a través de la cultura o la imaginación de cada cual: cada persona tiene su propio gusto, aspira a conseguir aquello que le place.

Por ello determinados individuos accederán voluntariamente a participar de esta comida. La interpretación subjetiva confluye con una realidad objetiva común que va a permitir valorar la obra como una unión de estéticas dispares.

El espectador ha asimilado esta obra basada en la adaptación de una tragedia, antiguo género literario representativo de las eternas inquietudes del hombre: sexo, poder, venganza, religión y muerte; ambientada en la época romana, retratando a personajes con genes de carácter caliente... para los cuales las reglas morales no diferencian entre lo que pueda ser el asco o el placer.

Aquello que podría resultar asqueroso se convierte ahora en un gusto común por compartir esos restos de cultura, se trata de un acto tribal... ese ambiente, ese escenario, esa mesa. ¡Nos es indiferente lo que nos ofrezcan!

Bajo la certeza de que no se trata de un banquete con carne humana, los comensales suben al escenario suscitados por un tímido interés hacia lo morboso, absorbidos por una atmósfera de mutuo acuerdo envuelta de incertidumbre.

Cuando interpretamos la obra apenas diferenciamos entre asco y placer, ha cambiado nuestra idea sobre el significado de repugnante. Esa "otra" experiencia estética se completa con la acción performativa, al incluir al público en su epílogo final y permitir que estos dos conceptos aparentemente antagónicos confluyan.

Por este motivo y siguiendo a Bueno podemos afirmar que "si imaginación, sentido común

y otras condiciones sirven para justificar las pretensiones de universalidad de un juicio de belleza, también sirven para uno de asquerosidad".

La Fura con esta ópera nos ha sumergido en una eclosión de los sentidos, pero todavía incluirá como colofón otro valor añadido a este acto de libertad. Los espectadores completarán la obra motivados por el acto de ingerir. Tragar no para alimentarse, sino para sentenciar con un punto y final en la representación, cuando sopesen aquello que entendían como placer en igual medida de lo que comprendían como asco.

BIBLIOGRAFIA

BUENO GÓMEZ, NOELIA.-*Del concepto kantiano de juicio a la reflexión estética actual*. Círculo Hermenéutico. Diciembre 2008. Págs. 5-12

KANT, Immanuel. *Crítica del juicio*. Espasa Calpe: Madrid, 1997. Pág. 268

KOTT, Jan. *Apuntes sobre Shakespeare*, Seix-Barral, Barcelona, 1969.

TRIAS, Eugenio. *Lo bello y lo siniestro*. Ariel: Barcelona, 1999. Págs. 11-14